

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Facultatea	Facultatea De Inginerie Alimentară
Departamentul	Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului
Domeniul de studii	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>
Ciclul de studii	<b>Licență</b>
Programul de studii	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Tehnologii în industria cărnii (2)			
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOB

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual	33
Total ore pe semestru	75
Numărul de credite	3

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 3. Aplică standarde de sănătate și siguranță C.P. 16. Aplică principii ale tehnologiei alimentare
Competențe transversale	C.T.3. Aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

### 5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, precum și principiile de funcționare și instrucțiunile de utilizare ale utilajelor din industria alimentară.		Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează strategiile, metodele și tehnicile adecvate pentru verificarea calității produselor obținute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și implementează operarea în condiții de siguranță a echipamentelor utilizate în biotehnologice.

		Studentul/absolventul ia decizii care reflecta principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.
--	--	--

#### 6. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice industriei cărnii, a conceptului de calitate a cărnii, de interacțiune a proceselor de abatorizare cu calitatea și prelucrabilitatea ulterioară a cărnii, cunoașterea factorilor de producție.
	Formarea de capacități necesare pentru proiectarea spațiilor productive specifice industriei de procesare a cărnii, formarea capacității analiză și control a factorilor care pot influența securitatea și siguranța produsului finit.

#### 7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>1. Calitatea globală a cărnii.</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>2. Conservarea cărnii prin sărare.</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>3. Tratamente termice folosite în industria cărnii.</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>4. Materii prime folosite în industria cărnii.</b>	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>5. Obținerea semifabricatelor bradț și șrot.</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>6. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune.</b>	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>7. Ingrediente specifice fabricării produselor din carne fermentate ( crud uscate).</b>	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>8. Tehnologia fabricării preparatelor din carne fermentate ( crud uscate).</b>	4	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>9. Tehnologia de fabricare a conservelor din carne</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	
<b>10. Tehnologii obținerii produselor de tip fresh, ambalate în vidși/sau ATM.</b>	2	prelegerea, conversația euristică, explicația	



#### Bibliografie

1. Cristina Gabriela Constantinescu, Tehnologii în industria cărnii, Note de curs, Suceava, 2024;
  2. Banu, C. ș.a. "Manualul inginerului de industrie alimentară", Editura Tehnică, 1999, vol.1;
  3. Banu, C. "Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii", Editura Tehnică, 1990;
  4. Banu C. Alexe P., Vizireanu C, *Procesarea industrială a cărnii*, Ed Tehnică, București, 1997;
  5. Constantinescu Gabriela, Note de curs, 2013;
  6. Georgescu Gh., Banu C., „Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii”, Editura Ceres, București, 2000;
  7. **Gabriela Constantinescu**, Amelia Buculei, Controlul calității produselor din carne și pește, ISBN 978-606-685-252-4, Iași, Performantica, 2015, 161pagini;
  8. **Gabriela Constantinescu**, *Note de curs-Tehnologia și controlul calității în industria cărnii*, 2014;
  9. Popa, C. "Utilaje și proiectarea întreprinderilor pentru industria alimentară", Universitatea Galați, 1998;
  10. Sahleanu V. - "Tehnologia și controlul în industria cărnii", Suceava, 2000;
  11. Stănescu V., Apostu S., „Igiene, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală”, Editura Rosoprint, Cluj-Napoca, 2010;
  12. Oțel I. - "Tehnologia cărnii și subproduselor", București, Editura tehnică, 1979;
  13. Rotaru G. ș.a. - "Managementul calității în industria alimentară", Editura Academica, 2005;
- "Colecție de standarde pentru industria cărnii", București, 1987.


Aplicații (laborator/proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
<b>Laborator</b>		Problematizare Dezbatere Studiu de caz, Experimentul	
1. Analiza organoleptică a cărnii și preparatelor din carne ( metoda scării de punctaj).	2		
2. Evaluarea stării de prospețime a materiilor prime de origine animală și a semifabricatelor.	4		
3. Controlul substanțelor de adaos în produsele din carne: semifabricate și produse finite.	4		
4. Determinarea -verificarea eficacității tratamentului termic prin validarea punctului de fierbere a preparatelor din carne.	2		
5. Urmărirea parametrilor tehnologici prin analize senzoriale și fizico chimice aplicate pe lanțul tehnologic: materii prime, semifabricate, produse finite/Studii de caz: prospături, preparate din carne comune și specialități.	2		
6. Determinarea calității globale a semiconservelor și conservelor.	2		
<b>Bibliografie</b>			
14. Cristina-Gabriela Constantinescu, Tehnologii în industria cărnii, Note de curs, Suceava, 2024; 15. Banu, C. ș.a. "Manualul inginerului de industrie alimentară", Editura Tehnică, 1999, vol.1; 16. Banu, C. "Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii", Editura Tehnică, 1990; 17. Banu C. Alexe P., Vizireanu C, Procesarea industrială a cărnii, Ed Tehnică, București, 1997; 18. Constantinescu Gabriela, Note de curs, 2013; 19. Georgescu Gh., Banu C., „Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii”, Editura Ceres, București, 2000; 20. <b>Gabriela Constantinescu</b> , Amelia Buculei, Controlul calității produselor din carne și pește, ISBN 978-606-685-252-4, Iași, Performantica, 2015, 161pagini; 21. <b>Gabriela Constantinescu</b> , Note de curs-Tehnologia si controlul calitatii in industria carnii, 2014; 22. Popa, C. "Utilaje și proiectarea întreprinderilor pentru industria alimentară", Universitatea Galați, 1998; 23. Sahleanu V. - "Tehnologia și controlul în industria cărnii", Suceava, 2000; 24. Stănescu V., Apostu S., „Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală”, Editura Rosoprint, Cluj-Napoca, 2010; 25. Oțel I. - "Tehnologia cărnii și subproduselor", București, Editura tehnică, 1979; 26. Rotaru G. ș.a. - "Managementul calității în industria alimentară.			


## 8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Capacitatea de a supraveghea, conduce, analiza și proiecta tehnologiile alimentare de la materii prime până la produs finit ( CP3)	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Laborator	Capacitate de a aplica tehnicile de interrelaționare în cadrul unei echipe; Modul de cizelare a capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optima a timpului. (CT3)	Test docimologic	50%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.202	Conf. univ. ec. dr. ing. Cristina Gabriela Constantinescu 	Șef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
---------------	--------------------------------------

13.09.2025	Conf. dr. bioing. Maria POROCH-SERIȚAN 
------------	---

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Şef lucrări dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea OROIAN 